

安心・安全且つ物流リスク回避のための 高齢者施設向け食品製造への真空 調理法導入

モルツウェル
株式会社

対象類型	競争力強化の形態	目的
革新的サービス	生産プロセス強化	生産性向上



- 1: 導入した深絞り機
- 2: 調理直後にセッティング作業
- 3: 下ゆえした食材を調味液とともに真空保存
- 4: 高温高圧調理殺菌釜（本事業外）による安心安全食材を提供
- 5: 客先に設置された再加熱機で作りたてを再現
- 6: 華やかで栄養バランスの取れた食事を提供

安心安全且つ厨房省力化ロボット厨房の普及で全国の介護施設給食に貢献！

モルツウェル株式会社は、介護施設厨房向け完全調理済み真空調理食事キットを全国に販売している。介護施設厨房は調理員の採用確保が厳しい時代であり、盛り付け洗浄だけの必要最小人員で食事提供できる当社のビジネスモデルは顧客数、生産数とも増加傾向にある。

従来は回転釜やコンベクションオーブン等で加熱調理した食材を90分以内に0～3℃まで急速冷却し保管流通する「クックチル調理法」で行っていた。一般的な調理機器と急速冷却機を組み合わせるだけで大量調理と消費期限4～5日間に延伸するメリットはあるが、在庫・流通工程における温度管理に不安を抱える。特にクール宅配便に依存する流通工程の温度管理は不安定を極める。食品温度が10℃を超えると

3時間以内の使用又は廃棄が義務付けられる。宅配便業者の温度管理の不備がニュースとなる中、事業リスクとなっていた。

そこで7～21日程度の消費期限延伸と流通温度管理のリスク回避が可能となる「真空調理法」の導入を行った。「クックチル調理法」と比較して「真空調理法」は充填工程に大きな労力コストがかかることから、「自動深絞り真空包装機」を導入、顧客施設厨房には自動再加熱機器を設置し、今まで以上に安心安全、労務コストを軽減する食事提供が可能となった。また、消費期限の延伸により、製造～再加熱提供までの時間的余裕が出来たことで前倒しによる出荷納品が可能となり、災害等による物流の不達リスクの軽減にも繋がった。

主な成果

- ・全自動深絞り真空包装機導入と充填工程改善による大幅な生産性向上
- ・真空調理による滅菌化と消費期限の延伸、流通温度管理、物流の不達リスクの軽減
- ・製品の滅菌化による先盛り・自動再加熱提供システム導入が現地厨房人材確保の課題を軽減

本事業の成果

生産工程と信頼性向上の同時解決

真空調理法導入により食品の安全性、殊に物流工程でのリスクが軽減された。また、ほぼ無菌状態でパック開封盛付けできるため、現地施設厨房の盛付け工程を前倒し（〈例〉食堂稼働時の手待ち時間に、翌朝分の食事を予め盛付け）、自動再加熱機器にセットすることで厨房労務負担を軽減した。また「自動深絞り真空包装機」により、充填工程の大幅な時間短縮となり、手入れバッチ式の真空包装工程と比較し3倍程度生産性が向上した。

今後の展望



ローコスト多品種小ロット製造技術と製品の消費期限伸縮コントロールで顧客ターゲットの多様化

高齢者食市場は今後しばらく拡大が続くが参入業者の増加も同時に進む。引き続き新製品レシピ開発、既存レシピのブラッシュアップ、顧客が扱いやすい風袋形状の開発を行う。また、真空調理ロングライフ食品と管理栄養士が持つ栄養指導技術を組み合わせ、企業の福利厚生ビジネス（簡易社食・置き惣菜）の展開。企業経営者等、所得余裕はあるが健康管理に手間暇掛けられないターゲット層に対し専属コンシェルジュサービスを提案する。

地方中小企業がものづくり製品（食品）だけの力で市場開拓は出来ない時代。何と何を組み合わせて価値を提供するかが問われます。弊社は100坪足らずの省スペースで、全自動深絞り真空包装機等の省力化機器を使い12,000～15,000食／日をローコストで実現する生産性。出来上がった製品の性質（滅菌化）と、TT管理可能な自動再加熱機器を組み合わせた厨房労務コストの半減、人材採用等労務管理の軽減などの組合せで新たな顧客創造を図ります。今後も、医療と連携したBtoE福利厚生ビジネスや在宅高齢者向けの置き惣菜ビジネス等への展開を積極的に進めて参ります。



代表取締役

野 津 積



7：徹底的な衛生管理のもとで行われる作業



8：松江市黒田町の本社工場

モルツウェル 株式会社

代表者名：代表取締役 野津 積
設立年月日：平成9年11月4日（創業平成8年11月1日）
資本金：1,000万円
従業員数：80人
業種：食品製造業
売上：700百万円
住所：〒690-0876 島根県松江市黒田町454-3
電話：0852-20-2400
FAX：0852-20-2402
URL：<http://www.morzwell.co.jp/>
メール：info@morzwell.co.jp